



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POMMARD 1ER CRU "LES RUGIENS" 2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pommard Premier Cru
- VILLAGE Pommard
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le village de Pommard se situe entre la ville de Beaune et le village de Volnay. A l'opposé des vins des communes voisines, ceux de Pommard ont tendance à être plus opulents, plus tanniques et expressifs en bouche, proches de ceux de la Côte de Nuits. Le nom "Les Rugiens" vient de la couleur du sol de cette parcelle: un sol très rouge dû à l'argile et à la présence de minéral de fer.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin délicat, il vous charmera avec son bouquet de fruits rouges bien mûrs accompagnés de notes de moka et de trèfle. La diversité des arômes successifs font du Pommard 1er Cru « Les Rugiens » un vin très séduisant.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Confit de canard - boeuf bourguignon - Pont l'évêque - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

